

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Ada interaksi antara varietas kacang tunggak dan lama pengukusan terhadap kenampakan, rasa, nitrogen amino dan kadar non protein nitrogen , tempe kacang tunggak.
2. Tidak ada interaksi antara varietas kacang tunggak dan lama pengukusan terhadap kesukaan akan tekstur, tekstur menggunakan penetrometer dan kadar protein tempe kacang tunggak.
3. Tempe kacang tunggak dengan kombinasi perlakuan varietas kacang tunggak KT4 dan lama pengukusan 40 menit memberikan hasil yang paling baik.
4. Rata-rata PER tempe kacang tunggak 1,63 dan rata-rata PER makanan standart (casein) 2,27.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian mengenai kadar serat kasar masing masing varietas kacang tunggak, sehingga dapat diketahui pengaruhnya terhadap tekstur tempe kacang tunggak yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, 1991. **Kultur Teknik Kacang Tunggak di Lahan Tegal**. Balai Penelitian Tanaman Pangan. Malang
- Apriyantono, A dan kawan-kawan, . 1989. **Analisis Pangan**. PAU Pangan Gizi. Bogor
- Astuti, M., 1986. **Uji Gizi 1**. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Cowan, J.C., 1983. **Soybean Protein Flavor Component**. MC Graw Hill. New York
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I., 1979. **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. Bhatara Karya Aksara. Jakarta
- Hanafiah, K.A., 1995. **Rancangan Percobaan**. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Hermana dan Karmini, M., 1996. **Pengembangan Teknologi Pembuatan Tempe**. Yayasan Tempe Indonesia. Yogyakarta
- Hui, Y.H., 1992. **Encyclopedia of Food Science and Technology**. John Wiley and Sons. New York
- Kartika, B dan kawan-kawan, . 1988. **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**. PAU Pangan Gizi. Yogyakarta
- Kasim, H dan Djunainah, . 1993. **Deskripsi Varietas Unggul Palawija** . Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor
- Kasmidjo, R.B., 1990. **Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya**. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Kasno, A. dkk., 1992. **Risalah Hasil Penelitian Tanaman Pangan**. Balai Penelitian Tanaman Pangan. Malang
- Kuswanto, K.R. dan Sudarmadji, S., 1989. **Mikroba Pangan**. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Muchtadi, D., 1989. **Evaluasi Nilai Gizi Pangan**. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor

- Sapuan dan Soetrisno, N., 1996. **Bunga Rampai Tempe Indonesia**. Yayasan Tempe Indonesia. Yogyakarta
- Sarwono, B., 1996. **Membuat Tempe dan Oncom**. Penebar Swadaya. Jakarta
- Standart Industri Indonesia., 1980. **Mutu dan Cara Uji Tempe Kedelai**. Departemen Perindustrian R.I
- Simposium Nasional Pengembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern., 1995. Yayasan Tempe Indonesia. Yogyakarta
- Sudarmadji, S dan kawan-kawan., 1984. **Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian**. Liberty. Yogyakarta
- Suparmo., 1989. **Usaha Penyederhanaan Cara Pembuatan Tempe, Penghilangan Tahap Perendaman / Penambahan Asam**. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Sutardi., 1988. **Phytase Activity During Tempe Production**. Departement of Food Science and Technology. School of Biological Technologies. Faculty of Applied Science. University of New South Wales. Sydney
- Tanuwidjaja, L., Hariyadi, H.R., Mulyati, Y., 1991. **Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Tempe di Indonesia**. Pusat Penelitian dan Pengembangan Kimia Terapan. LIPI. Bandung
- Trustinah., 1991. **Ciri Khas, Keseragaman, dan Stabilitas Hasil Kacang Tunggak Galur Harapan EG##2 dan CES 41-6**. Balai Penelitian Tanaman Pangan. Malang
- Trustinah, Kasno A. dan kawan-kawan, 1990. **Adaptasi Kacang Tunggak di Lahan Sawah**. Balai Penelitian Tanaman Pangan. Malang
- Widiyati, N, Sriwidodo dan Saenong S., 1990. **Penampilan Galur-galur Kacang Tunggak di Lahan Kering**. Vol 5. Agrikam. Malang. Halaman 97
- Winarno, F.G., 1992. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. dan Laksmi, S., 1973. **Pigmen dalam Pengolahan Pangan**. Departemen Teknologi Pertanian Falmatera. IPB. Bogor